

# ニチレイグループ CSRレポート2013 〈ダイジェスト版〉



## 株式会社ニチレイ

経営企画部  
技術戦略企画部(環境チーム)

〒104-8402 東京都中央区築地六丁目19番20号 ニチレイ東銀座ビル  
TEL 03-3248-2232 FAX 03-3248-2129  
URL <http://www.nichirei.co.jp/report/2013/index.html>



当社は年間100万kWhのグリーン電力を契約し、  
本CSRレポートの印刷・製本にかかる  
電力(800kWh)相当分をこの一部でまかっています。



この報告書は、国内の山林を保全するために切り出された間伐材を10%以上、古紙を30%以上使用した印刷用紙を使用しています。  
インキは「VOC(揮発性有機化合物)成分ゼロ」のインキを使用し、印刷は印刷工程で有害廃液を出さない「水なし印刷」で行っています。

なまえ

株式会社ニチレイ



## I 編集方針

ニチレイグループはCSR活動を幅広いステークホルダーの皆さまにご理解いただき、コミュニケーションを深めるためにCSRレポートを作成しています。2009年度よりWebサイトにフルレポートを掲載し、冊子はダイジェスト版として発行しています。

本ダイジェスト版はニチレイグループ「6つの責任」を背景にした活動の中で、ステークホルダーの皆さまに特に知っていただきたい事例について掲載しました。

本年度は、社内外のアンケート結果からステークホルダーの皆さまの関心の高かった中国における安全・信頼の取り組み、働きがいの向上に関わる取り組みを特集ページで紹介しました。また、活動をよりご理解いただくため、Webサイトでは働きがいの向上に関わるパフォーマンスデータの開示項目を増やしました。

### ニチレイグループCSRレポート2013

URL : <http://www.nichirei.co.jp/report/2013/index.html>

本ダイジェスト版に掲載されていない取り組み事例をWebサイトで紹介しています。

各項目のURL、Webサイトでの掲載場所、Webサイトのみの掲載内容は各ページ上部をご参照ください。

#### ●対象期間

2012年4月1日～2013年3月31日の活動実績を中心に掲載しています。

#### ●対象範囲

ニチレイグループの国内事業所およびグループ会社を対象範囲として記述しています。(上記と対象範囲が異なる場合、その旨を記載しています)

#### ●発行月

2013年6月

#### ●「CSRレポート2013」に関するお問い合わせ先

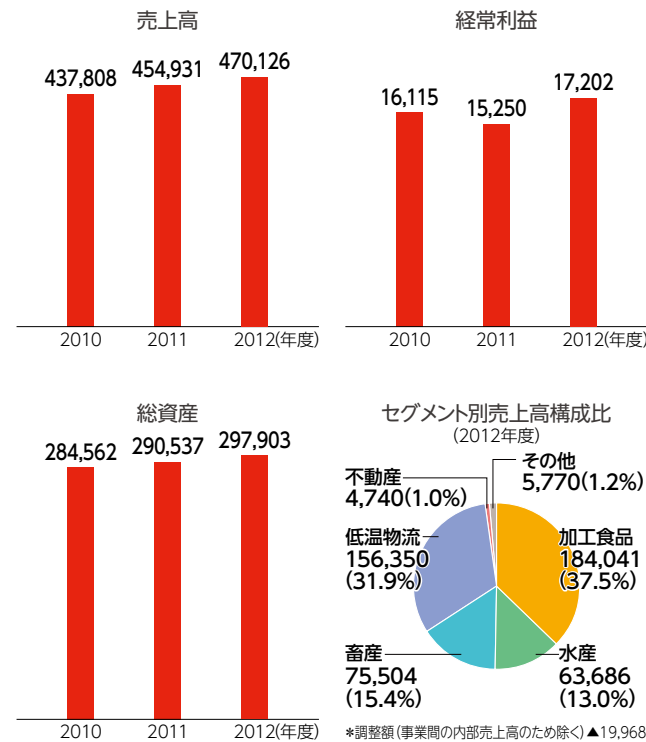
株式会社ニチレイ 技術戦略企画部 環境チーム  
〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ニチレイ東銀座ビル  
TEL : 03-3248-2232(ダイヤルイン) FAX : 03-3248-2129

## I 会社概要 (資本金および従業員数は2013年3月末日現在)

商号 株式会社ニチレイ  
創立 1945(昭和20)年12月1日  
資本金 30,307百万円  
従業員数 12,680名(連結)  
本社所在地 〒104-8402  
東京都中央区築地六丁目19番20号  
ニチレイ東銀座ビル  
電話番号 03-3248-2101(代表)

### 連結業績の推移

(単位: 百万円)



## CONTENTS

### 編集方針／会社概要.....2

### ニチレイグループの事業概要.....3

### ニチレイグループの企業経営理念.....4

### ニチレイグループ「6つの責任」.....5

### トップメッセージ.....6

### I 特集1.....8

グローバルサプライチェーンとの協働  
～中国におけるニチレイグループの取り組み

### 食の安全・信頼.....14

グループの品質保証

ニチレイフーズの品質保証

ニチレイフレッシュの品質保証

### I 特集2.....18

ニチレイグループのダイバーシティ・マネジメント  
～「人財の多様性」を強みとする経営を目指して

### 環境への配慮.....24

中期目標と実績

食品工場におけるCO<sub>2</sub>削減

物流センターにおけるCO<sub>2</sub>削減

企業間連携によるエネルギー使用量

効率化の取り組み

商品におけるCO<sub>2</sub>削減

### 社会貢献の推進.....30

食育活動

物流に関する教育

環境保護活動

### マネジメント.....32

コーポレートガバナンスの確立

コンプライアンスの徹底

### ステークホルダーとのコミュニケーション.....34

お客様相談センターの活動

第三者意見.....35

## \*ニチレイグループの事業概要

### 株式会社ニチレイ [持株会社]

代表取締役社長：大谷 邦夫 資本金：30,307百万円

ニチレイグループ全体を統括する持株会社として、グループ全体の経営プランニング・モニタリング・資金調達・各事業会社の経営支援の機能を有し、企業価値の最大化を目指した組織運営を推進しています。またグループが保有する土地などの資産を有効活用する不動産事業を運営しています。

### 株式会社ニチレイフーズ [加工食品事業]

代表取締役社長：池田 泰弘 資本金：15,000百万円

人々のくらしを見つめ、食を通じ健康で豊かな社会の実現に貢献することを目指し、「おいしさ」「健康」「楽しさ」「安全・安心」「簡単・便利」「安定供給」「適正価格」を7つの基本価値としています。冷凍食品、レトルト食品、ウェルネス食品を通じて常に独自能力を磨き卓越した価値を創造することで、世界で最も信頼される食品企業を目指します。



### 株式会社ニチレイフレッシュ [水産・畜産事業]

代表取締役社長：早間 元晴 資本金：8,000百万円



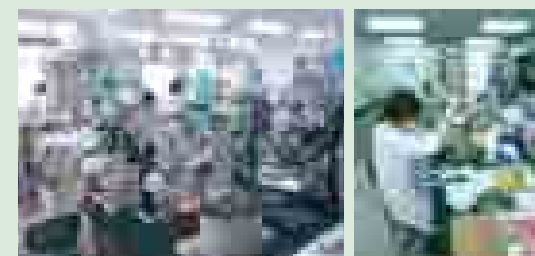
グローバルな調達機能を活かし、「鮮度」「おいしさ」「安全」「安心」「健康」「環境にやさしい」をキーワードに、水産品・畜産品の「こだわり素材」の開発を進めています。あわせて「持続可能性」を念頭に、資源や環境にも配慮。より高い「生活者価値の創出」を通じて、お客様の期待にお応えできるよう、新たな事業分野への挑戦や社会との調和にも積極的に取り組んでいます。

### 株式会社ニチレイロジグループ本社 [低温物流事業] 代表取締役社長：松田 浩 資本金：20,000百万円

輸配送を軸とした物流ネットワーク会社と、冷蔵倉庫事業を担う地域保管会社、低温物流施設の企画から運営管理まで支援するエンジニアリング会社で構成される、国内最大規模の低温物流企業グループです。高度な物流情報システムインフラで結ばれた輸送、保管、流通加工、配送から、物流センターの設計・施工・メンテナンスまで、サプライチェーン全体にわたる高品質なサービスを提供。荷主企業様の物流最適化に貢献し、日本の「食」を支え続けています。



### 株式会社ニチレイバイオサイエンス [バイオサイエンス事業] 代表取締役社長：中村 隆 資本金：450百万円



セルバイオロジー(細胞生物学、免疫学)の知識や経験と、ニチレイグループの素材調達力を活かして、病理検査や感染症で使用される診断薬、機能性をもった食品・化粧品原料の開発・製造・販売と、細胞培養関連製品の販売を行っています。お客様が期待する高品質の製品・サービスを提供することで、医療・美容・健康・バイオ産業の発展に貢献する技術志向型企業を目指しています。

## ニチレイグループの企業経営理念

### ○ミッション

#### くらしを見つめ、人々に心の満足を提供する

ニチレイグループは、人々のくらしに本当に役立つ商品やサービスを一所懸命に創り出し、健康でこころの豊かな生活の実現に貢献します。

### ○ビジョン

ニチレイグループは、卓越した食品と物流のネットワークを備える「食のフロンティアカンパニー」として、お客様にご満足いただける優れた品質と価値ある商品・サービスを創造・提供し、広く好感と信頼を寄せられる企業として、社会とともに成長します。

### ○発想と行動の原点

#### ひたすらお客様のために！

### ○経営姿勢

1. お客様第一、安全第一、品質第一を貫く
2. 健全な利益を追求する
3. 付加価値を適正に配分する
4. 法と社会の秩序を守る
5. 公正な競争に徹する
6. 透明性の高い経営を推進する
7. 資源と環境を大切に使う
8. 世界を見据える

### ○ステークホルダーのために

#### お客様に

ニチレイグループは、究極のお客様である生活者の方々に、真に役立つ商品とサービスを開発し、提供し続けます。そして、お客様と当企業グループが、共に繁栄できることを願って、持続的な相互信頼関係を築きます。

#### 株主・投資家に

ニチレイグループは、より収益性の高い事業を選定・遂行して資本効率を高め、企業価値の向上を実現します。また、株主・投資家の方々に適正な還元を行います。

#### ビジネスパートナーに

ニチレイグループは、ビジネスパートナーの方々に、イコールパートナーとして公正な姿勢で臨み、信頼関係を築き、共存共栄を目指して相互発展に努めます。

#### 従業員に

ニチレイグループは、従業員こそ企業発展の源であると考え、会社の仕事が従業員一人一人にとってやり甲斐のあるものであり、自己実現の場の一つとなることを願っています。同時に、従業員個人の尊厳と個性の発揮並びに個人生活の充実を尊重します。そのために、能力開発と能力発揮の機会の提供、能力と努力と成果に見合った処遇制度の実施、安全で風通し良く活性化された職場環境づくりを行います。また、性別・年齢・学歴・人種・宗教などに関するあらゆる差別をなくし、処遇の機会均等を実現します。

#### 社会に

ニチレイグループは、地域社会に企業市民として参加し、事業活動を通じて社会の発展に貢献するとともに、ハンディキャップをもつ人々への支援や文化活動などへの参加と支援を継続的にを行います。

### コミュニケーションメッセージ

#### おいしい瞬間を届けたい

### ブランドステートメント

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。

ニチレイは、品質へのあくなきこだわりと、培われた技術、新しいアイデア、グループトータルネットワークによって、新鮮で、健康なおいしさをお届けし、笑顔のあふれる食卓を創り出していきます。

## ニチレイグループ「6つの責任」

ニチレイグループは、ステークホルダーの皆さまからの期待に応えるため、経済的・環境的・社会的側面に配慮しながら事業活動に取り組み、その活動を広く公表し、理解と対話を深めてまいります。

#### 新たな顧客価値の創造

新たな商品やサービスを創り出し、生活者の課題解決をする

#### 働きがいの向上

従業員の働きがいを高める

#### コンプライアンスの徹底

法律や規制を守り、倫理性を高める

#### コーポレートガバナンスの確立

透明で迅速な経営を行う

#### 環境への配慮

地球環境の負荷を低減する

#### ニチレイらしい社会貢献の推進

「食」「健康」「スポーツ」をキーワードとした従業員参加型の社会貢献の推進

## \*CSR推進体制



# 事業活動のステージが多様化しても 原点は「6つの責任」です

## 「6つの責任」を基盤として 事業を通じた社会貢献を実践する

ニチレイグループは、食に関わるさまざまな事業を展開しています。事業内容はそれぞれ異なりますが、すべてに共通しているのは、「くらしを見つめ、人々に心の満足を提供する。」という経営理念の実現を目指しているということです。私たちが考えるCSRとは、まさに目指すべき理念の実現に向けて事業活動を行っていくことに他なりません。経営トップがCSR本部長を務めているのも、自らの事業を通じて社会に貢献するという考えにもとづいています。

そのための基本方針として、ニチレイグループでは、「新たな顧客価値の創造」「働きがいの向上」「コンプライアンスの徹底」「コーポレートガバナンスの確立」「環境への配慮」「ニチレイらしい社会貢献の推進」という「6つの責任」を掲げています。

グローバル経済のもとでは、社会が抱える課題もさらに多様化・複雑化してきています。激しい変化の時代にあっても、常に「6つの責任」という原点に立ち返り、社会の成長とともに

に、私たちのCSR活動もさらに進化させていかななくてはなりません。例えば事業活動におけるエネルギー消費の削減にしても、グループ内の活動だけではなく、LCA(ライフサイクルアセスメント)の手法を取り入れるなどして、社会全体の環境負荷削減に向けて取り組んでいくことも必要でしょう。

ニチレイグループは、これからも時代の変化を見極め、社会の要請に真摯に対応しながら、着実に「6つの責任」を果たしてまいります。

## 安全・信頼の構築は 日々のたゆまぬ努力から始まる

人の生命と健康を支える食を担う企業として、食の安定供給は大前提の責務です。その上で、食の安全を確実に守り抜くことが大切な使命だと考えています。

特に近年では、2011年の東日本大震災と福島第一原子力発電所の事故、中国における鳥インフルエンザの発生などを受けて、生活者の懸念が高まっています。

ニチレイグループでは、事業内容に応じた品質保証活動を徹底しています。調達・生産・輸送など各段階における安全性の検査を実施し、原材料に遡ってトレースできる仕組みを確立。そのうえ、こうした品質に関する正確な情報を、積極的に公開しています。

さらに、原子力発電所の事故後、食品中の放射性物質の自主検査体制をいち早く立ち上げたり、生活者の安全意識の高まりを反映して監

(左)代表取締役会長

村井 利雄

(右)代表取締役社長

大庭 邦夫

査機能を強化するなど、社会が求める品質水準を満たすべく、継続的な改善を図っています。

体制強化や技術向上はもちろん重要ですが、食の安全の実現は、まさに日常の事業活動の中で、厳格な安全管理、品質保証の取り組みを、グループ全体が確実にもれなく実践していくところから始まります。日々の地道な積み重ねが、「安全・安心」を超えて、ニチレイグループへの「信頼」の醸成へとつながっていくものと信じています。

## グループの強みを活かしながら 各国・各地域に根差した経営を実践する

ビジネスのグローバル化が加速する中、ニチレイグループの事業も世界各地に広がっています。日本市場向けの調達・生産の拠点としてだけではなく、海外市場にフォーカスした事業が拡大しています。2013年度からスタートした中期経営計画「RISING 2015」では、成長戦略の一環として海外展開に力を入れる方針を打ち出しています。

海外進出先は、アメリカや中国をはじめ、タイやベトナムといった経済成長が期待される東南アジア、ヨーロッパ各国と多岐にわたり、提供する商品・サービスも素材・加工食品・物流サービスなどさまざまです。

それぞれの国に多様な社会があり、そこに暮らす人々がいる。どこに進出しても、人々の生活に役立つ商品やサービスの提供を通じて、「健康でこころの豊かな生活の実現に貢献する」というニチレイグループの基本姿勢は変わりません。

そもそも食というのは、地域の歴史、気候、生活スタイルなどに根差した文化のひとつです。工場で大量生産して、世界で一律に販売できるようなものではありません。事業活動を行う上で必要な環境対策の優先順位や安全管理の基準、

食に対する意識も、国や地域によって異なります。

ニチレイグループには、世界一厳しいと言われる日本市場で買ってきた品質へのこだわりや、信頼できる技術・ノウハウの蓄積、食のエキスパートとしての総合力があります。地域に根差した経営の中でこうしたグループの力を活用することによって、現地の生活者の方々の信頼を集め、豊かな社会づくりに貢献していきます。

## 多様な価値観を認め合い 一人ひとりの個性を発揮する

グローバル化の進展に伴い、今後さらに重要になるのが人財だと考えています。

ひとつは、言葉も文化も異なる海外のマネジメント層をいかに確保し、ニチレイグループの価値観を共有させていくのか。もうひとつは、特に国内で働く従業員にとって、多様な価値観に接する中で、いかにお互いを尊重し、受け入れることができるかということです。

これはグローバルに関わることだけではありません。ニチレイグループでは、ダイバーシティの推進に力を入れており、女性活用や障がい者雇用の推進をはじめ、育児・介護支援など多様な働き方の実現をサポートしています。

ライフステージや個別の事情に配慮した魅力ある職場づくりは、優秀な人財を惹きつけ、従業員の働きがいを高めていきます。一律の枠組みに縛られない多様性の尊重が、イノベーションの源泉になるのです。

それぞれ異なる個性と能力を持つ一人ひとりが、高い志を持って自ら成長を続けていくことで、新たな価値を創造し、社会に信頼される企業を目指してまいります。今後とも変わらぬご支援をお願い申し上げます。

## 中期経営計画「RISING 2015」(2013年度～2015年度)

- 1 グループ各社の国内外における収益力を向上し、持続的成長を実現します。
- 2 グローバルな品質保証体制を構築します。
- 3 グループ経営資源の適正配分を行うとともに、自己株式取得・増配等適正な株主還元策を継続します。  
※配当方針については従来どおり連結株主資本配当率(DOE)2.5%を目標とします。
- 4 持株会社体制におけるコーポレート機能を強化します。
- 5 社会・経済環境の大きな変化に対応して技術戦略の強化を図ります。

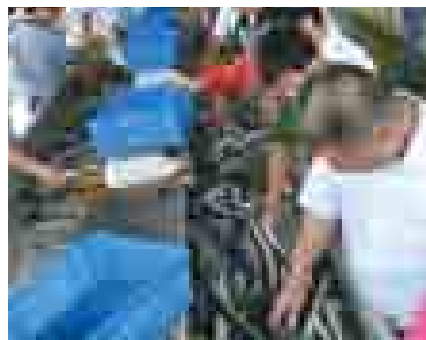
# グローバル サプライチェーン との協働

## ～中国におけるニチレイグループの取り組み

近年、さまざまな国や地域の食材を調達し、世界中で販売することが一般的となっています。急激なグローバル化が進む中で、安全面に問題のない食品の提供、多様化するニーズにあわせた商品の提供など、顧客価値の向上を実現する商品・サービスを継続してお届けしていくためには、グローバルなモノの流れに関わる現地のパートナーとの協働が重要となっています。ニチレイグループは、ミッション・ビジョンを共感いただけるパートナーや地域社会との連携・協働を図りながら、サプライチェーン全体を通じて、より高い価値の創造を目指していきます。

### ニチレイフレッシュ うなぎ蒲焼サプライヤー遠宏集団との取り組み

ニチレイフレッシュが、中国の遠宏集団と共に開発した「うなぎ蒲焼『白亜の殿堂®』」。良質な水に恵まれた自社養殖場で、高品質の配合飼料を使用して稚魚から育てたうなぎを、自社工場で加工しています。稚魚養殖から加工までの一貫管理体制を確立し、「安全・安心」と「おいしさ」を徹底的に追求しています。



詳しくはP.12へ

### ニチレイフーズ

#### 中国産冷凍野菜における取り組み

安全・安心な食品をお届けするため、ニチレイフーズでは、一貫した品質管理体制を構築しています。自社基準を設けて、栽培環境や農薬の使用を適正に管理するほか、各段階で検査を実施。製品ごとのトレースバックシステムを確立し、信頼を確保しています。



詳しくはP.11へ

### 錦築(煙台)食品研究開発 有限公司の検査体制

ニチレイグループは、専門の検査機関を中国に設置し、中国産の原材料や加工品について、ニチレイ基準に沿った検査を実施した上で輸入しています。同機関は、国際規格にもとづく試験所認定を取得し、高い検査品質を維持しています。



詳しくはP.10へ

### ニチレイロジグループ 低温物流事業の拡大

ニチレイロジグループは、2004年から上海を拠点に物流事業を展開しています。現在は、冷凍・冷蔵・常温の三温度帯をカバーし、上海など華東地域をはじめ、主要各都市への幹線輸送を実現。高精度の温度管理、物流品質管理に、高い評価を獲得しています。



詳しくはP.13へ

## 中国・錦築(煙台)食品研究開発有限公司の検査体制

### ● 検査ネットワークの構築

ニチレイグループでは、中国で生産された水産・畜産品やその加工品、冷凍野菜および調理加工品を輸入しています。お客様に中国産製品を安全にかつ安定的に供給するためには、日本へ輸出する前に中国国内でニチレイ基準に沿った検査を実施し、安全性を確認後に輸入することが効率的です。そこで2005年に(株)日清製粉グループ本社と合併で、中国山東省に錦築(煙台)食品研究開発有限公司を設立しました。これにより、各事業会社は、自社製品に使用する中国産原材料および中間製品等について、事前に現地でニチレイ基準にもとづいた残留農薬、動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤等)および食品添加物などの検査を行い安全性を確認できるようになりました。一方、ニチレイ食品安全センターも、監査検査の一部グローバル化を進めています。これまでは残留農薬、動物用医薬品等化学物質の検査を対象とし、錦築(煙台)食品研究開発有限



会社にこれらの検査を委託していましたが、2012年度より、対象を微生物検査まで拡大し、SGS青島※でニチレイ基準にもとづいた微生物検査ができる体制を構築しました。このように、食品安全の検査の面でもニチレイ基準に沿ってグローバル化が実現されています。

※ **SGS青島**：通标标准技术服务有限公司青岛分公司  
SGSは1878年設立、本社はジュネーブ。世界に1,250ヶ所以上の事業所と実験室を備える世界最大級の認証、検査、分析機関

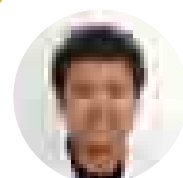
### ● 錦築(煙台)食品研究開発有限公司における検査の実際

日本人スタッフは2名(それぞれの親会社から派遣)のほか、分析業務の主要な実務は中国人スタッフ(15名)で運用されています。国際的な試験所認定規格であるISO/IEC17025に準拠したCNAS※を取得しており、設備も最新の機器を導入し分析精度の維持向上に努めています。

※ **CNAS**：China National Accreditation Service for Conformity Assessment Laboratory Accreditation Certificate  
中国合格評定国家認可委員会実験室認可証書の略称



検査の様子



錦築(煙台)食品研究開発有限公司  
分析チーム 研究員  
賈辰

検査には迅速かつ正確な結果が求められているので、責任をもって業務に取り組んでいます。ニチレイとの技術交流を通じて、より幅の広い検査項目にも対応していきたいと思っています。

VOICE

ニチレイ  
フーズ

## 中国産冷凍野菜における取り組み

旬の時期に収穫・加工・凍結し、おいしさや栄養価が高い状態で長期保存できる冷凍野菜。安全・安心でおいしい冷凍野菜を安定供給するために、ニチレイフーズは現地生産者とともに品質向上の取り組みを行っています。

### 冷凍野菜の安全・信頼のポイント

#### ①栽培時の農薬管理

ニチレイフーズが中国で調達する冷凍野菜原料は、畑の環境(土壌、水質など)、農薬の管理状況等自社基準をクリアした農場で栽培され、それらの農場は定期的に農場指導員が巡回し、栽培状況を調査し適正に管理されていることを確認しています。

#### ②生産時の品質管理

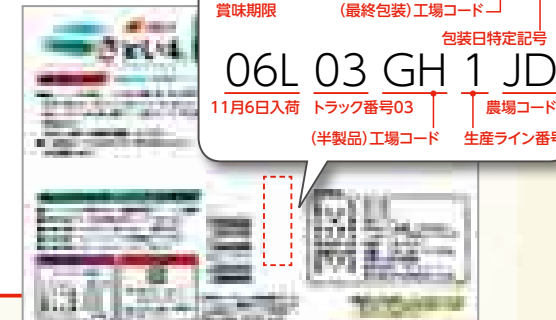
ニチレイフーズの品質管理のノウハウを導入した契約工場で、適正に管理された原材料を入荷・選別・洗浄・加工・凍結・検品と徹底した品質管理のもと製品化しています。

#### ③検査

残留農薬については、最終包装される前に現地の検査機関での残留農薬検査において問題がないことを確認、出荷時にはニチレイの指導を受けた生産工場の検査部門で衛生検査を実施。さらに、日本国内において販売される前に計画的にニチレイ食品安全センターで残留農薬、衛生状態などを検査実施し安全を確保するとともに、現地での仕組みが適正に機能しているかを確認しています。

#### ④安全・信頼を支えるトレースバックシステム

現地での栽培管理、生産管理の情報は、製品ごとに印字されたコードで一元管理されています。残留農薬、衛生面などで調査が必要となった場合、このコードをトレースし、畑での栽培管理状況から工場での生産状況までを確認できる体制となっています。コードはあくまで栽培・生産などの履歴をトレースするためのものであり、コードを有効に機能させるためには、コードに対応したしっかりした栽培・生産管理体制が不可欠です。ニチレイフーズでは生産現場とともに試行錯誤を繰り返して継続的な改善を行っており、その製品の栽培管理状況、生産管理記録までトレースが可能となっており、今も進化を続けています。



### ● 泰安佳裕の新たな取り組み ～安全・信頼をベースに「おいしさ」を目指す～

ニチレイフーズでは、安全・信頼は本来食品にとって前提条件であり、安定供給とともに生活者の求めるおいしさ、便利を冷凍野菜で実現することを目指し、2011年5月に新たに中国山東省泰安市に、合併会社「泰安佳裕食品有限公司」を設立しました。泰安市は広い耕地面積を有し、大規模農場が存在しており有機野菜の生産基地でもあります。また、中国五大山の一つである泰山がそびえ立ち、良質で豊富な地下水にも恵まれています。

さらに今後はこの野菜の栽培に適した地で、気候に合った野菜の品種選定・改良に自ら積極的に取り組み、野菜本

来のおいしさを追求した新たな事業モデルをつくり、冷凍野菜のさらなる高みを目指していきたいと考えています。



## ● シラスから蒲焼まで一社で一貫した生産体制が持続可能な安定供給を実現

中国産うなぎ業界は、薬剤の残留や業者による産地偽装事件などが頻発し、過去数年にわたり日本のお客様からの信頼を著しく失う苦しい時代を経験しました。そのような環境において、多くの競合他社が事業から撤退してゆく中、ニチレイフレッシュは「安全・安心」で「おいしい」うなぎ蒲焼を諦めずに追い求めてきました。

ニチレイフレッシュが中国の遠宏集団と共に開発した「うなぎ蒲焼『白亜の殿堂®』」は、稚魚養殖から最終製品までの一貫管理体制で生産される、ほかに例を見ないオンリーワン商品です。稚魚の捕獲水域に近い江蘇省の自社養殖場で稚魚から黒仔(鉛筆大)まで育てたのち、温暖で良質な水と土壌に恵まれた広東省台山市の広大な自社養殖場で、成魚になるまで育て上げます。また、この間に使用する配合飼料も自社で生産しています。高品位なホワイトミール(白身魚を主原料とした飼料)でおいしいうなぎを育



台山市の山麓伏流水



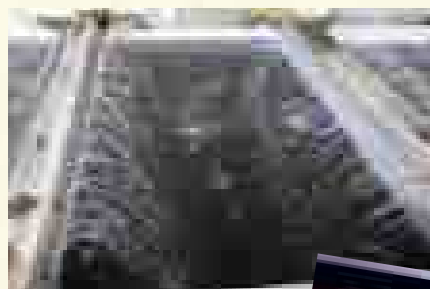
遠宏集団の飼料工場

ています。

このように、稚魚から成魚までを一貫した管理体制で育て上げるにより、「安全・安心」で「おいしい」うなぎを安定した品質で確保することが可能になりました。

「うなぎ蒲焼『白亜の殿堂®』」は、これら自らの管理体制で育てたうなぎのみを原料として使用し、自社の加工場にて冷凍蒲焼製品にまで加工した商品です。

遠宏集団の稚魚養殖から最終製品までの一貫管理体制は、「安全・安心」で「おいしい」うなぎ蒲焼の供給を実現しています。



蒲焼きの様子

こだわりの配合飼料

## VOICE

(左) 遠宏集団 董事長  
徐 遠宏様

(右) (株)ニチレイフレッシュ  
水産事業本部 水産品グループ  
部長代理  
大槻 修平

ニチレイフレッシュとは、お互いを尊重し、自らを厳しく律しながら、長年にわたる取引を通して固い信頼関係を築くことができ、とても良い関係だと思えます。

誠心誠意が当社の経営姿勢です。消費者の皆さまに安全・安心な商品を生産し、お届けすることが遠宏グループの使命であり、社会的な責任でもあると認識しています。

ニチレイフレッシュのこだわりと、私たちのこだわりを重ね合わせた、「白亜の殿堂®」を是非お役立て頂きたいと思えます。

## ● 冷凍・冷蔵・常温の三温度帯を備える設備でさらなる物流品質向上を目指す

ニチレイロジグループの中国事業は2004年に(株)三菱商事、中国の上海市浦東汽車運輸総公司(現在は上海交運日紅国際物流有限公司)との合併で上海市に上海鮮冷儲運有限公司を設立したことからスタートし、日系のコンビニエンスストア、外食、メーカー企業等を中心に冷蔵倉庫事業と輸配送事業を行っています。

冷蔵倉庫事業では、2012年4月に第2センターを稼働させ、1,300トンの保管能力を、新たに常温を含む5,200トンへ大幅に増強しました。主要顧客であるコンビニエンスストアおよび外食産業の店舗数増加へ対応すると同時に、上海進出が加速している日系顧客を中心とした旺盛な保管ニーズにもお応えするものです。これにより、冷凍・冷蔵・常温の3温度帯対応を実現し、多温度帯の発注を1回にまとめるワンストップサービスのご提供が可能となるなど、お客様からの多様なニーズにきめ細やかにお応えしています。

また輸配送事業では自社車両を30台保有し、配送提携企業と共に、上海市内を中心とする華東地域への配送、北京、成都、広州、青島など中国国内の主要都市への幹

線輸送を展開しています。

安全面では地元警察を招いて定期的に講習会を実施するなどドライバーの安全教育にも力を入れています。

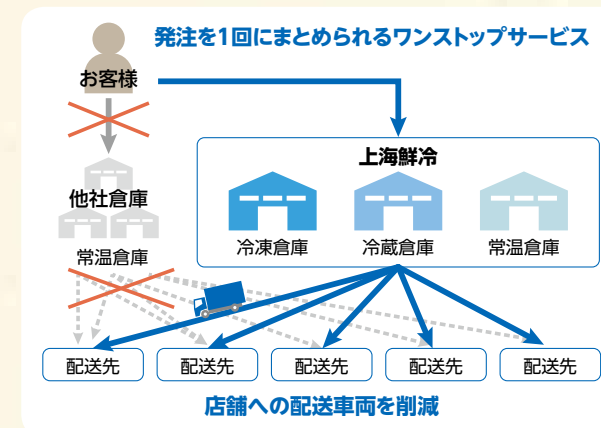
お客様からは高品質な物流を評価いただき、日系企業に加え、外資系企業や品質を重視する中国系企業からの引き合いが続いています。

中国では今後も低温物流のニーズがさらに増加する見込みであり、上海鮮冷儲運有限公司は温度管理や物流品質管理のさらなる向上に努めていきます。

## ■ ① 華東地区配送網



## ■ ② 幹線輸送



第2センター外観

## VOICE



上海鮮冷儲運有限公司  
董事長 總經理  
柳澤 隆之

上海鮮冷ではニチレイロジグループの『選ばれつづける仕事。』をブランドスローガンとし、日ごろから物流品質向上に取り組み、お客様の満足度向上を目指しています。

品質向上の取り組みとして、配送や納品状況の巡回チェックを定期的実施し、その結果を乗務員教育に役立てています。また、温度記録計を全車両に搭載し温度管理を強化する取り組みもスタートしています。

今後お客様に提供する物流品質をよりよいものにしていくよう努力していきます。

# 食の安全・信頼

[http://www.nichirei.co.jp/report/2013/food/food\\_01.html](http://www.nichirei.co.jp/report/2013/food/food_01.html)

ホーム > CSRレポート2013 > 食の安全・信頼

## 品質保証に関する基本方針

1. 食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律等の食品関連法令、その他事業関連法令により要求される事項を遵守すること。
2. グループ品質管理規程で定める品質保証に関する要求事項を、グループ全体で遵守するとともに、製造委託先に対しても遵守させること。
3. 食品の安全・安心に対する生活者・取引先の要求事項を確実に把握し、グループ全体の品質保証力を継続的に高めること。

## グループの品質保証

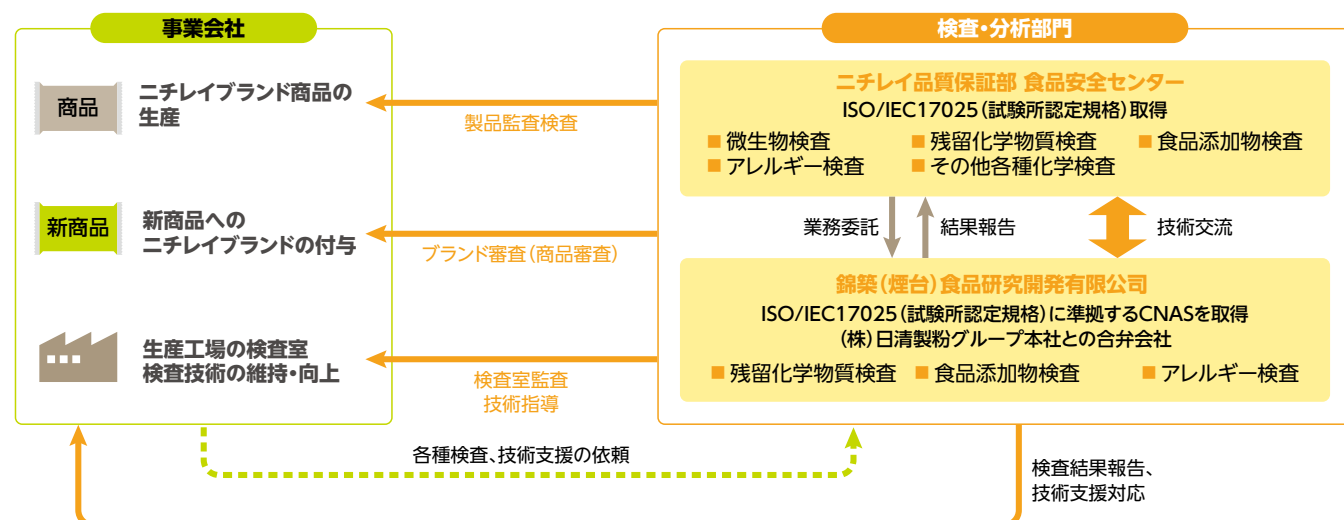
### ＊ 食品安全センターの取り組み

ニチレイグループでは、グループ品質基本方針および品質管理規程に沿って、各事業会社の事業内容に応じた品質保証活動を行っています。ニチレイ品質保証部食品安全センターでは、グループの検査・分析部門として、こうした各事業会社の品質保証活動が適正に機能しているかを検証するために、「製品監査検査」「ブランド審査」「生産工場の検査室監査」(\*)を実施しています。品質保証体制の仕組みの一つとして、食品安全センターが実施するこれらの検査は重要な位置づけにあり、この仕組みの厳格な運用が品質保証力の維

持・向上に活かされています。さらに、事業会社が扱う中国産製品の安全性確保のため、中国山東省にある錦築(煙台)食品研究開発有限公司と連携し、原材料や最終製品の検査を実施しています。食品安全センターでは、国際的な試験所認定規格であるISO/IEC17025を取得し、また錦築でもISO/IEC17025に準拠したCNAS\*を取得しており、データの信頼性が確保されています。

※CNAS: China National Accreditation Service for Conformity Assessment Laboratory Accreditation Certificate  
中国合格評定国家認可委員会実験室認可証書の略称

### ■ 検査体制フロー



※製品監査検査: 年間計画に従って各事業会社が取り扱う製品に対して、グループの規格基準に適合しているかチェックするために、微生物、農薬や動物用医薬品の残留、食品添加物などの検査を実施しています。

※ブランド審査: 各事業会社が販売しようとする商品は、ニチレイ品質保証部がブランドポリシーの観点から工場審査と商品審査を行い、その審査に合格した商品だけが販売できる仕組みになっています。食品安全センターではアレルギー検査などの商品審査を担当しています。

※生産工場の検査室監査: 生産工場の検査室では、最終チェックとして、生産された製品がグループの衛生基準に適合しているか検査を実施します。食品安全センターでは生産工場の検査室に対して、検査技量の確認をしています。さらに、各種の研修会や、個別の指導も実施しグループ全体の検査レベルの維持・向上に努めています。

ホームページでは、さらに下記の情報を掲載しています

Web

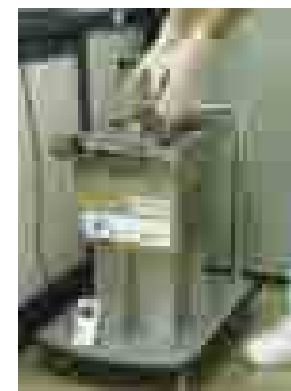
- ▶ 2012年度の活動と今後の取り組み
- ▶ グループの品質保証: 外部機関を活用した技能試験
- ▶ ニチレイフーズの品質保証: 品質保証組織体制の強化、お客様への情報提供、CSR調達の取り組み
- ▶ ニチレイフレッシュの品質保証: 生産工場の品質マネジメントシステム

### ＊ 安全性確保のための検査体制

食品安全センターでは、冷凍野菜では残留農薬を、水産・畜産品とその加工品については、抗生物質、合成抗菌剤などの動物用医薬品を重点に検査を実施しています。分析結果は食品衛生法に適合しているか判断するのみではなく、たとえ基準値内であっても検出があったときは、事業会社にフィードバックすることで、現地での農薬管理、投薬管理が適切であったかなどを調査し、原因究明、基準超過の未然防止を図っています。

現在、農薬・動物用医薬品は400を超える項目数を検査していますが、微量の成分を測定するには高い分析技術が必要です。中国産製品についても、錦築(煙台)食品研究開発有限公司によって食品安全センターと同等レベルの検査を実施しています。農薬・動物用医薬品の検査については、食品安全センターと同社が連携することで、効果的な検査体制が構築されています。

また、2011年は東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射能の食品汚染不安が広がりました。食品安全センターにおいても、ニチレイグループが扱う製品およびその原材料を対象にNaI(Tl)シンチレーションスペクトロメータによるモニタリングを実施しています。



NaI(Tl)シンチレーション  
スペクトロメータによる検査の様子

### ＊ 生産工場の品質衛生管理向上のためのツール

生産工場では、日々製品や工場内環境を検査し、衛生管理に活かしています。このPDCAサイクルを回していくには、正確な検査を行い、データをまとめ、正しい知識をもとに判断していくことが大切です。

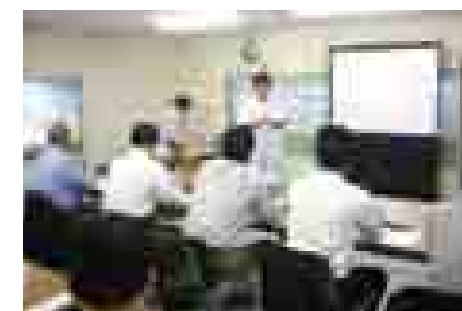
食品安全センターでは、これらのことについての教育や評価を行っています。専門的な内容が多いため、工場を直接訪問したり、研修会を開催したり、現場で直接対話することで、より実践的に理解を深めていただくよう努めています。

また、国内、および海外の生産工場に対する教育ツールの開発を行っています。例えば、今年度は検査手技に関するDVD(日本語・英語・中国語)を作成し、関係工場へ配布しました。

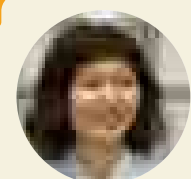
今後もさまざまな教育ツールを作成し、食品の製造・販売・流通に関わるすべての人が科学的な思考を積み重ねていく仕組みづくりを目指します。このことが生産性の向上や、品質保証力の維持・向上に繋がると考えています。



検査手技に関するDVD



国内生産工場の衛生管理に関する研修会の様子



(株)ニチレイ 品質保証部 食品安全センター  
マネジャー  
遠藤 英子

工場を対象とした衛生管理に関する研修会を企画・運営しています。座学と実践から学ぶことで、専門的な知識が身につくように工夫しています。ニチレイの目指す品質について共通認識を育てていきたいと思っています。

## ニチレイフーズの品質保証

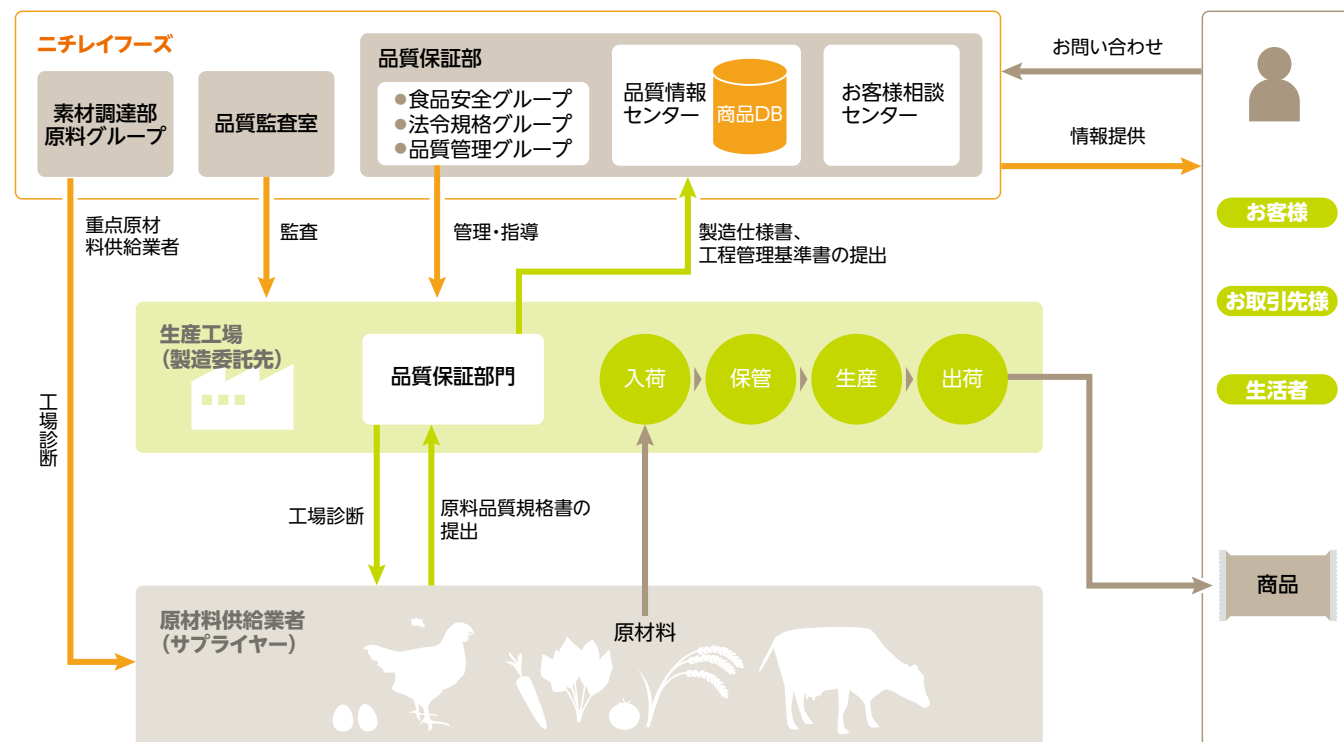
### \* 調達段階での原材料管理 (サプライチェーンマネジメント)

ニチレイフーズ素材調達部原料グループの統括のもと、製品の生産工場が「原料メーカー工場診断シート」に沿って原材料供給業者の工場を診断し、この診断に合格した原材料供給業者とのみ取引引きを行っています。

取引引き開始後も工場診断評価点に応じた指導を行い、改善を継続的に進めています。また、素材調達部と生産工場の品質保証部門が共同で重点業者を選定し、工場診断を実施することで、より高い精度で原材料管理を行います。

原材料は3次原材料まで遡って調査し、配合割合、衛生規格・製造工程などを管理します。原材料供給業者はそれらの内容を記載したニチレイフーズ指定の「原料品質規格書」を発行します。その後、データベースに保存され、表示の作成やお問い合わせ対応などに活用されます。新規原材料の購入に当たっては、工場診断とこの規格書を確認し、サンプルをチェックしたうえで選定しています。

#### ■ ニチレイフーズの品質保証体制



### \* 生産段階での品質管理の徹底

食品衛生・安全の各種関係法令およびニチレイフーズの専門ノウハウを反映した品質管理規程にもとづき、生産時の品質を管理しています。さらにISO9001とHACCPをベースにした管理手法を取り入れ、生産品目ごとに工程管理基準書を中心とした製造仕様書を作成しています。製造工程における具体的な管理項目・条件を定め、それにもとづき生産を行っています。また、国内直営工場を中心に展開してきた、主にトレーサビリティ用に自社開発したPAS (Product Assistance System) を一部の海外投資工場にも展開しました。トレーズの仕組みが電子化され検索のスピードアップが図れるとともに、製造現場での配合ミス等も防げるようになり、作業管理の精度が向上しました。

これらの仕組みは、毎月生産工場で行われる品質保証委員会でレビューされます。さらに品質監査室による生産工場定期監査、およびISO認証機関の監査を受けています。

## ニチレイフレッシュの品質保証

### \* こだわり素材の品質管理

ニチレイフレッシュでは「鮮度」「おいしさ」「安全」「安心」「健康」「環境にやさしい」をキーワードに、自然の力を最大限に活用して育てた、生活者にも環境にもやさしい価値ある商品＝「こだわり素材」をお届けすることで、生活者の皆さまに心の満足を提供しています。なかでも安全・安心への配慮を、こだわり素材の最重要課題と位置づけて、さまざまな取り組みを行っています。

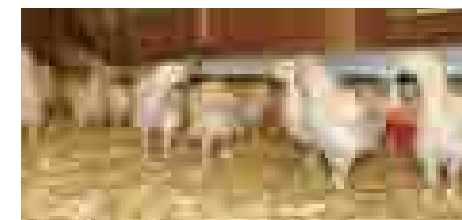
こだわり素材の品質をより確かなものとするため、水産品では漁場・漁獲方法や養殖方法、畜産品では品種や繁殖・肥育の方法、飼料の内容、栄養成分や肉質、加工・処理方法など、素材ごとに必要項目を定義しています。

さらにその定義に沿って、各工程の管理基準を明確にし、チェックの項目、方法、頻度を規定。例えば、稚えび導入の基準や、養殖・飼育期間中の投薬プログラム、えびや家畜へのストレスを配慮した面積当たりの養殖尾数や飼育羽数の設定、飼料生産の各工程での管理基準、漁獲から処理までの時間や温度管理基準を定めています。

また、生育期間中に抗生物質などを使用しない鶏肉「FA\*チキン」や、養殖期間中に抗生物質などを使用しないえび「FAシュリンプ」についても、各工程に管理基準を定め、定期的にシステム監査を実施。「FAチキン」の場合は飼育農場、処理・加工場、飼料工場、「FAシュリンプ」では養殖場、処理・加工場、飼料工場を定期的に訪問し、管理基準に合致していることを確認しています。

また、より明確な履歴管理が求められるこだわり素材については、養殖・繁殖・肥育段階の一貫管理体制を整え、飼育記録や薬剤管理記録にもとづき、給餌や投薬などの履歴がトレースできるようロット管理を行い、不適格品が確実に排除できる仕組みを構築しています。

※FA: Free from Antibiotics



FAチキン

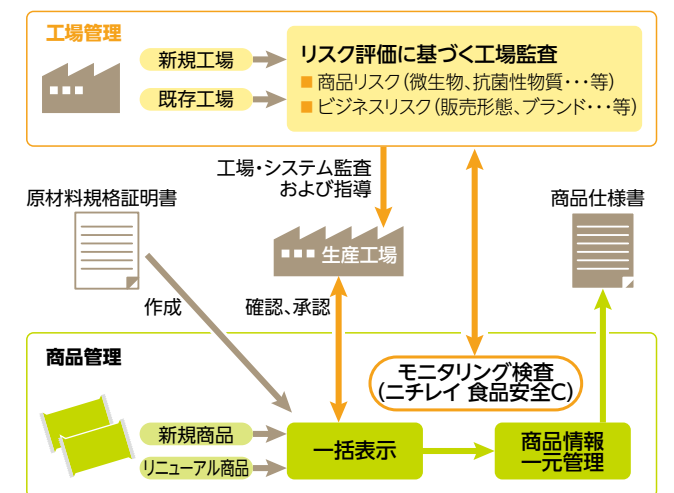
### \* 品質保証体制

ニチレイフレッシュでは、仕入先管理と商品管理を柱に、品質保証体制を構築しています。そのベースとなるのが、リスクマネジメントの視点から商品リスク、ビジネスリスクの大きさを合理的・客観的に評価する「リスク評価」です。

新規工場と取引引きを開始する場合は、リスク評価にもとづき、事前監査を実施。既存の工場にはリスク評価にもとづいて定期監査を実施し、必要に応じて指導も行います。さらに、こだわり素材を取り扱う工場や仕入先については、生産工程全般にわたるシステム監査を実施しています。

また、お客様への正確な情報提供のため、商品情報一元管理のもと、一括表示や商品仕様書の作成を行っています。さらにリスク評価にもとづき、定期的に微生物・抗生物質などのモニタリング検査を実施しています。

#### ■ ニチレイフレッシュの品質保証体制



### \* 輸入品の検査体制

中国の鶏肉加工場・うなぎ加工場、ベトナムのえび加工場は、抗生物質、合成抗菌剤の自主検査体制を構築しています。中国産うなぎおよびベトナム産えびについては、加工場での自主検査に加えて、第三者機関による抗生物質、合成抗菌剤の輸出前検査を実施しています。